Receitas com Amendoim

SUMÁRIO

- Pé de moleque do Snoopy.....05
- Pavê de amendoim do Schroeder.....07
- Milkshake de amendoim da Sally.....09
- Paçoquinha do Woodstock.....11
- Pudim de amendoim do Charlie Brown.....13
- Bolo de amendoim da Lucy.....15
- Pasta de amendoim da Peppermint Patty.....17
- Chá de amendoim do Linus.....19
- Brigadeiro de amendoim do Franklin.....21
- Leite de amendoim da Marcie.....23
- Créditos.....24

PÉ DE MOLEQUE DO SNOOPY

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de amendoim sem pele e torrado
- 1 lata de leite condensado (395g)

45 minutos

30 unidades

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture o açúcar e o amendoim e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até o açúcar caramelizar, sem deixar escurecer.
2. Adicione o leite condensado em fio e mexa com colher de cabo longo, por cerca de 15 minutos ou até a massa se desprender do fundo da panela.
3. Unte uma superfície lisa de mármore ou assadeira com manteiga, despeje a mistura e nivele com a ajuda de uma espátula ou rolo de massa.
4. Deixe esfriar e corte em losangos.

PAVÊ DE AMENDOIM

DO SCHROEDER

INGREDIENTES

- 200 g de manteiga em temperatura ambiente
- 180 g de açúcar refinado
- 150 ml de leite integral
- 200 g de doce de leite
- 500 g de creme de leite fresco super gelado
- 2 gemas
- 200 g de amendoim torrado e moído
- 400 g de biscoito maisena triturada
- 1 colher (de chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 lata de leite condensado (395g)

4 horas e 30 minutos

8 taças

MODO DE PREPARO

1. Na batedeira bata a manteiga e o açúcar até obter uma mistura amarelo clarinho e bem fofa.
2. Junte as gemas, a essência de baunilha, o creme de leite e o leite condensado.
3. Misture tudo até obter um creme homogêneo, reserve para esfriar.
4. Bata o creme de leite gelado até obter um creme com textura de chantilly.
5. Nas tacinhas faça camadasintercalando os biscoitos com os cremes.
6. Finalize com chantilly e sobre ele mais um pouquinho de amendoim para dar o acabamento. Leve para gelar por no mínimo 4 horas.

MILKSHAKE DE AMENDOIM DA SALLY

INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de pasta de amendoim
- 3 bolas de sorvete de creme
- 1 xícara de chá de leite gelado
- 1 colher de sopa de chocolate em pó
- Amendoim em grãos ou triturado para finalizar
- Calda de caramelo para decorar

10 minutos

2 taças

MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador, adicione a pasta de amendoim, as bolas de sorvete de creme e o leite gelado.
2. Dê algumas pulsadas no liquidificador para misturar os ingredientes iniciais e, em seguida, bata em velocidade alta até obter uma consistência cremosa e homogênea.
3. Adicione o chocolate em pó e bata novamente por alguns segundos, até incorporar completamente.
4. Agora, despeje o milkshake de amendoim em duas taças.
5. Para finalizar, polvilhe amendoim triturado e derrame a calda por cima de tudo.

PAÇOQUINHA DO WOODSTOCK

INGREDIENTES

- 2 xícaras de amendoim torrado e sem pele
- 1 xícara de açúcar
- 1 pitada de sal

45 minutos

15 unidades

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes em um liquidificador ou processador e bata até formar uma farofa fina.
2. Se precisar, pare de bater e, com a ajuda de uma colher, misture o excesso que se formou nas laterais do copo e volte a bater.
3. Passe a farofa para uma tigela e mexa nela com as pontas dos dedos até o amendoim soltar o óleo.
4. Transfira a farofa para um refratário, espalhe e amasse.
5. Leve-a para a geladeira e deixe por cerca de 30 minutos.
6. Agora é só cortar e servir. Bom apetite!

PUDIM DE AMENDOIM DO CHARLIE BROWN

INGREDIENTES

- 2 xícaras de leite
- 1 uma caixa de leite condensado
- 4 ovos
- ¼ xícara de amendoim torrado e sem pele
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de água

5 horas

10 fatias

MODO DE PREPARO

1. Para a calda: numa panela adicione o açúcar e a água e leve ao fogo alto e mexa até o açúcar ficar dourado.
2. Assim que dourar, retire do fogão e espalhe pelas laterais da forma. Reserve.
3. Para o pudim: Em um liquidificador, adicione o leite, o leite condensado, os ovos e o amendoim.
4. No recipiente escolhido já com a calda caramelizada, despeje o líquido do liquidificador.
5. Leve para assar por 40 minutos a 200 graus.
6. Decore com pedaços de amendoim e leve para a geladeira. Depois é só servir!

BOLO DE AMENDOIM DA LUCY

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 xícara de xilitol ou eritritol
- 3 xícaras de farinha de amendoim
- 1 xícara de farinha de amêndoa 100g
- ¼ xícara de manteiga derretida 50g
- 1 xícara de água quente 250ml
- 1 colher de sopa de fermento químico

47 minutos

10 fatias

MODO DE PREPARO

1. Numa tigela grande, adicione os ovos e misture bem com um fuê até espumar.
2. Adicione o adoçante e a manteiga e bata mais um pouco.
3. Em seguida vá adicionando aos poucos a farinha de amêndoas e a farinha de amendoim.
4. Adicione a água quente aos poucos, até que fique uma massa bem homogênea.
5. Por último adicione o fermento e misture levemente.
6. Transfira a massa para uma forma antiaderente ou untada com um pouquinho de óleo de coco.
7. Asse em forno pré-aquecido (200°C) em média 35min. Faça o teste do palito para saber se está pronto. Espere esfriar para desenformar.

PASTA DE AMENDOIM

DA PEPPERMINT PATTY

INGREDIENTES

- 2 xícaras de amendoim cru e sem pele.

30 minutos

300g

MODO DE PREPARO

1. Coloque a quantidade indicada de amendoim dentro de um liquidificador ou processador.
2. Em seguida, coloque a função do pulsar no liquidificador.
3. Depois que tudo já estiver parecendo com uma farinha, coloque na velocidade 1 ou 2 para acelerar o processo.
4. Deixe processando por mais ou menos 11 minutos, até ele começará a se tornar um pó e soltar óleo.
5. Use uma espátula para ir soltando o creme das laterais do liquidificador (ou processador).
6. No final você deve obter uma pasta bem homogênea.
7. Transfira para um pote e deixe-a esfriar na geladeira.

CHÁ DE AMENDOIM DO LINUS

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 pitada de canela em po
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 200 g de amendoim torrado
- 250 ml de água filtrada

10 minutos

1 unidade

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela grande coloque o leite e leve ao fogo.
2. Acrescente a canela em pó.
3. Quando estiver quase levantando fervura abaixe o fogo e acrescente o leite condensado.
4. Mexa para não derramar e nem grudar no fundo da panela.
5. Coloque o amendoim no liquidificador e triture-o.
6. Coloque metade do amendoim junto ao leite na panela. Acrescente a água na outra parte do amendoim e bata no liquidificador por 3 minutos.
7. Depois coloque junto com os ingredientes da panela e deixe ferver por 5 minutos e está pronto.

BRIGADEIRO DE AMENDOIM

DO FRANKLIN

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 1 lata de leite condensado (395g)
- 4 colheres de sopa de pasta de amendoim
- Amendoim triturado para decorar

1 hora

27 unidades

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de fundo grosso, coloque a manteiga, o leite condensado, a pasta de amendoim e misture.
2. Em fogo médio, cozinhe, sempre mexendo, até quando a massa começar a desgrudar do fundo da panela.
3. Transfira para um prato e deixe esfriar.
4. Pegue uma porção da massa e enrole os brigadeiros com a mão.
5. Decore com amendoim triturados.
6. Agora é só servir. Bom apetite!

LEITE DE AMENDOIM

DA MARCIE

INGREDIENTES

- 500 gramas de amendoim torrado ou cru
- 10 xícaras de água morna (aprox. 2,4 litros)
- Pitada de sal (opcional)

22 minutos

2 litros

MODO DE PREPARO

1. Deixe o amendoim de molho de um dia para o outro com algumas gotas de vinagre. Se o dia estiver quente mantenha na geladeira.
2. No dia seguinte descarte a água do molho. Divida o amendoim em 3 partes e processe no liquidificador com 1/3 da água morna.
3. Coe o leite para separar o resíduo, use uma peneira bem fina ou um pano limpo.
4. Repita o processo mais duas vezes.
5. Armazene o leite de amendoim na geladeira por até 5 dias.
6. Reserve o resíduo para usar em receitas, você pode congelar por até 3 meses ou manter na geladeira por até 5 dias.